

Licenciatura en Dirección de Restaurantes Modelo 2016

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Perfil del profesional Anáhuac (Perfil de egreso)**
- **Plan de Estudios**

RVOE

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública (SEP) por Decreto Presidencial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 1982.

Perfil de ingreso

Egresado de Bachillerato o equivalente.

Perfil de egreso

El licenciado en Dirección de Restaurantes Anáhuac es un profesionista con un alto sentido de la hospitalidad y respeto por el otro. Comprometido con el bienestar integral del comensal ejecuta y conduce planes, programas y procedimientos administrativos y de producción de alimentos y bebidas que garanticen resultados de calidad y máxima satisfacción. Analiza y predice las tendencias y conceptos restauranteros que respondan a las necesidades del estilo de vida actual. Soluciona y mejora de forma ética, sana, justa e higiénica los procedimientos de operación y administración de establecimientos de alimentos y bebidas. Colabora en equipos interdisciplinarios y crea canales de comunicación que faciliten la solución de problemas y aseguren una convivencia armónica. En su vocación de servicio, gestiona negocios de alimentos y bebidas que contribuyan al mejoramiento de la comunidad, a la generación de empleos y al cuidado de la salud y satisfacción del comensal.

Competencias Profesionales.

1. Reconoce la verdad como fin de la inteligencia y opta por ella como garantía de acierto en la acción.
2. Aplica principios éticos en su desempeño profesional y en sus relaciones interpersonales.
3. Busca el sentido trascendente de la vida y el desarrollo del liderazgo para el servicio a los demás.
4. Se comunica con eficacia y corrección, con libertad y responsabilidad, en lengua materna y extranjera.

5. Integra conocimientos teóricos y prácticos para operar y ejecutar técnicas culinarias, sistemas de control, planes, programas y procedimientos en el área de administración, producción y servicio de alimentos en busca del bienestar integral del comensal.
6. Analiza y predice las tendencias, necesidades y conceptos del servicio y producción de alimentos que responden al estilo de vida actual de las personas para lograr una comprensión integral y profunda de los mismos.
7. Soluciona y mejora los planes y procedimientos de operación y administración de establecimientos de alimentos y bebidas, conciliando y negociando con el equipo de trabajo para mantener un ambiente de respeto y cordialidad entre empleados, proveedores y comensales.
8. Colabora con equipos de trabajo involucrados en la administración, producción y servicio de alimentos para lograr la resolución de conflictos y el interés genuino por satisfacer al comensal al otorgar un servicio de calidad a precio justo.
9. Diseña e implementa estrategias, productos, servicios, procesos y políticas dentro de los conceptos de servicio y producción de alimentos para optimizar el servicio y asegurar el aprovechamiento de los recursos.
10. Emprende y gestiona establecimientos/negocios de alimentos y bebidas con el fin de beneficiar a la comunidad en donde se establecen y generar empleos.

Plan de estudios

BLOQUE ANAHUAC

LISTA DE ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Ética	9
Humanismo clásico y contemporáneo	9
Liderazgo	6
Persona y sentido de vida	6
Persona y trascendencia	6
Ser universitario	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	42

BLOQUE PROFESIONAL

LISTA DE ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Administración de conceptos restauranteros	6
Capital humano para la industria de la hospitalidad	6
Conducta del consumidor en la industria de la hospitalidad	6
Consultoría para la industria de la hospitalidad	6
Control presupuestal	6
Costos de alimentos y bebidas	6
Cultura gastronómica de México	6
Emprendimiento e innovación	6
Estadística descriptiva	6
Formulación y evaluación de proyectos turísticos	6
Fundamentos de cata de vinos	4
Fundamentos de contabilidad	6
Fundamentos de finanzas para el turismo	9
Gestión financiera	6
Introducción a la empresa	6

Introducción a la industria de la hospitalidad	6
Introducción a la operación de restaurantes	6
Legislación para empresas turísticas	6
Manejo higiénico de los alimentos	6
Métodos de investigación en ciencias sociales	6
Nutrición	6
Operación y manejo de área de cocina	6
Operación y servicio de banquetes	6
Planeación y dirección estratégica	6
Practicum en la industria de alimentos y bebidas I	18
Practicum en la industria de alimentos y bebidas II	18
Practicum III: Emprendedores turísticos	6
Responsabilidad social y sustentabilidad	6
Servicio de alimentos	6
Servicio de bebidas y coctelería	9
Sistemas de calidad y certificaciones para el turismo	6

Sistemas de información tecnológica para los restaurantes	4
Taller de maridaje	3
Taller de servicio	3
Técnicas y aplicaciones culinarias I	6
Técnicas y aplicaciones culinarias II	6
Tendencias de la industria de la hospitalidad	6
<i>Asignaturas con enfoque regional (consulta con tu Coordinador las asignaturas que se ofrecen en tu sede)</i>	12
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	254

Requisitos Académicos

BLOQUE ELECTIVO

El Bloque Electivo se divide en dos:

- 1) **Bloque Electivo Profesional y**
- 2) **Bloque Electivo de Estudios Generales.**

El Bloque Electivo le da flexibilidad a tu plan de estudios y te permite imprimir un sello personal a tu trayectoria académica. Puedes seleccionar las asignaturas de acuerdo a tus intereses. Revisa en tu Plan de Estudios cuántos créditos conforman este bloque.

A continuación, se explica con mayor detalle.

Bloque Electivo Profesional

Este bloque se conforma por 24 créditos* en la mayoría de las licenciaturas, que puedes elegir de:

- El listado de asignaturas profesionales electivas propias de la carrera que estudias.
- Las asignaturas profesionales (obligatorias o electivas) de otras carreras afines a la que cursas.
- Las asignaturas electivas previamente concentradas por las Escuelas o Facultades en torno a un tema o área profesional, lo que te otorgará un.

Consulta el catálogo de asignaturas electivas profesionales que se ofrecerán cada semestre en tu Escuela o Facultad.

*En algunas carreras está conformado por 36, 42 ó 72 créditos, revisa tu plan de estudios.

Bloque Electivo de Estudios Generales

El Bloque de Estudios Generales se conforma de asignaturas, talleres y actividades que complementan tu formación integral y que pueden ser cursadas por los alumnos de todas las carreras.

A su vez, está compuesto por dos partes:

- a) 12 créditos de **asignaturas** electivas libres (de la oferta institucional). Estas asignaturas favorecen tu formación interdisciplinaria y la adquisición de conocimientos, desarrollo de habilidades y actitudes en tus áreas de interés.
- b) 9 créditos de **talleres y/o actividades** de estudios generales de carácter formativo y de las áreas deportivas, artísticas, culturales, sociales, apostólicas y/o espiritual.

La oferta de este bloque es variable en cada semestre y la puedes consultar en la página web de la Universidad o con tu Coordinador.

Requisitos académicos

Deberás cubrir los siguientes requisitos académicos durante tu carrera:

- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu Licenciatura.
- Una vez que hayas acreditado el sexto nivel de inglés, deberás cursar dos asignaturas en inglés* del Bloque Profesional Obligatorio.
- Algunas carreras tienen como requisito la acreditación de un tercer idioma. Consulta con tu coordinador este requisito.
- Cursar y acreditar dos asignaturas totalmente en línea* del Bloque Profesional Obligatorio.
- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL). (Solo para los programas para los que existe este examen).

*Consulta con tu Tutor o con tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.